

2024 Studio Blanc de Noirs Pinot Nero IGT del Sebino

Bellavista | Lombardei

Bellavista Blanc de Noirs 2024 „Studio“ ist ein stiller 100-%-Pinot-Nero aus der winzigen Einzellage Vigna Caterina im Franciacorta – ein Weinberg von nur 0,65 Hektar mit tiefen familiären Wurzeln. Hier wird noch mit Pferden im Weinberg gearbeitet, die den Boden schonend lockern und für ein lebendiges, nachhaltiges Terroir sorgen.

Im Keller entsteht der Bellavista Blanc de Noirs 2024 Studio Pinot Nero IGT del Sebino aus 100% Pinot Nero aus besonders sanfter Pressung mit nur etwa 50% Saftausbeute, Das gibt ihm seine konzentrierte, doch feine Art. Die Gärung in pièces und Edelstahl sowie der Ausbau mit 55% Holz- und 45% Stahltankanteil verleihen ihm eine lebendige Spannung, präzise Konturen und eine elegante, klare Linie.

Im Glas leuchtet der Wein in hellem, edlem Rosé. In der Nase zeigt er Hagebutte, rosa Grapefruit, feinen Ingwer und weißen Pfeffer – elegant, präzise, niemals laut. Am Gaumen wirkt er cremig und doch straff, getragen von lebendiger Säure und einer zitrischen Spannung, die in ein langes, präzises Finale mit Grapefruit- und Cedri-Noten führt.



Die Produktion ist extrem limitiert: Nur 2.898 Flaschen und 152 Magnums wurden gefüllt – jede Flasche eine nummerierte Rarität aus Bellavistas Experimentierkeller. Ideal zu Thunfisch-Tataki, Vitello tonnato oder edlem Fisch-Carpaccio – oder als meditative Besonderheit, solo im großen Glas genossen.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Ingwer, rosa Grapefruit, weißer Pfeffer
Geschmack	komplex, frische Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Produzent

Die Geschichte der Familie Moretti ist seit 1400 mit der der Region Franciacorta verflochten. Im Jahr 1977 gründete Vittorio Moretti in dem Örtchen Bellavista das Weingut, das bereits ab dem zweiten Jahr nach Gründung Franciacorta Metodo Classico produzierte. Erst nur für Freunde, dann begann der Stern von Bellavista zu leuchten und Bellavista wurde zu einem der wichtigsten italienischen und internationalen Sektproduzenten. Heute ist die Marke Bellavista ein Synonym für Eleganz und Finesse. Beraten wird der Betrieb von Richard Geoffroy, der ehemals chef de cave von Don Perignon war. Auf mittlerweile 210 Hektar Rebfläche werden jährlich 1 600 000 Flaschen erzeugt, 1 000 000 davon von der Signaturschaumwein Alma Grande. Über 80 % der Flaschen wird auch heute noch von Hand gerüttelt, wie man gut an dem Kreidestrich auf dem Flaschenboden sehen kann. Jede Flasche erzählt die Geschichte des Weinguts, des Territoriums, das es beherbergt, und des Stils, der es auszeichnet.

Gründungsjahr	1977
Rebfläche	210 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	1 600 000
Rebsortenspiegel	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

SOC. AGR. BELLAVISTA | Via Bellavista 5 | 25030 Erbusco

